ПАСХА

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

И ПАСХАЛЬНЫЕ УГОЩЕНИЯ

№ 3
2009



ISSN 1992-3783
9 771992 378002 09003

Творожная пасха на водяной бане

Творог (жирный) - 1 кг, сливочное масло - 100 г, сливки (или сметана) - 200 г, сахар - 100 г, сырые яйца - 2-4 шт., соль.



Творог предварительно как следует протереть через сито до однородности массы. Потом тщательно вмешать в него сливочное масло, сливки (или сметану), сахар, сырые яйца и чуть-чуть соли. Все это уварить на водяной бане на малом огне без закипания, постоянно помешивая. Когда как следует загустеет, охладить, помешивая, и добавить по желанию корицу, ваниль, шафран, цукаты, изюм, орехи, тщательно вымешать. Выложить полученную массу в пасочницу или сетчатый дуршлаг, сверху поставить гнет. Выставить все на холод не меньше чем на 7-10 часов.

Савчук Антонина Ивановна (г. Днепропетровск)

Творожная пасха на водяной бане

Творог - 700 г, яйцо (желток) - 7 шт., сахар - 1,5 ст. л., мед - 100 г, сметана - 200 г.

Творог протереть сквозь сито, добавить 7 желтков, сахар, мед и жирную сметану или сливочное масло. Выложить массу в форму, поставить под пресс на холод.

Михальчук Анна Игоревна (г. Иваново)

Пасха «Сборная»



Творог - 500 г, сахар - 2 ст. л., мед - 2 ст. л., яйцо (желтки) - 4 шт., масло сливочное - 3 ст. л., сметана - 3 ст. л.

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить мед, размягченное масло и взбить до образования пышной однородной массы. Свежий крупчатый творог протереть через сито, добавить сметану, перемешать, вводя небольшими порциями, с яично-медовой смесью. Подготовленную массу переложить в пасочницу и поставить форму под пресс. Держать в холодном месте примерно сутки.

Яшина Светлана Олеговна (г. Уфа)

Шоколадная пасха

Сливочное масло - 400 г, сметана - 1,4 кг, шоколад - 250 г, сливки - 1/2 стакана, яйцо (желтки) - 6 шт., сахар - 1 стакан, ванилин по вкусу.

Сметану на несколько часов подвесить в марле или салфетке, чтобы стекла лишняя жидкость. Желтки растереть с сахаром добела. Шоколад натереть на терке, соединить с желтками. Добавить в массу сливки с ванилином, все перемешать и варить, помешивая, до образования густого налета на ложке. Нельзя варить в эмалированной посуде, т.к. в ней масса будет пригорать. Остудить и добавить сметану, растертое добела сливочное масло и выложить в форму на 12 часов.

Митрофанова Любовь Сергеевна (г. Нижнекамск)

Пасха с морковью

Творог - 500 г, морковь - 200 г, сахар - 100 г, масло сливочное - 100 г, цедра апельсиновая - 1 ч. л., ванилин - 1/4 ч. л.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке, пересыпать сахарным песком. Когда выделится сок, поставить на медленный огонь и тушить, пока морковь не станет мягкой. Затем протереть через мелкое сито вместе с хорошо отжатым творогом и сливочным маслом, добавить апельсиновую цедру и ванилин, перемешать и взбить миксером.

Из полученной массы сформировать пасху и украсить ее цукатами.



Зефирова Элла Михайловна (г. Серов)

Крем-пасха

Молоко - 2 л, сметана - 400 г, яйцо - 3 шт., сливочное масло - 200 г, сахар - 200 г, изюм, ванильный сахар по вкусу.

Молоко вскипятить на медленном огне. В кипящее молоко влить тонкой струйкой 400 г сметаны, размешанной предварительно до однородной массы с тремя целыми яйцами. Дать слегка закипеть (чтобы булькнуло несколько раз). Дать отстояться в течение часа и затем процедить через четырехслойную марлю. Получится творожнообразная смесь. Отдельно взять 200 г масла (сливочного, настоящего) и 200 г сахара (лучше пудры) и хорошо растереть. Масло должно быть не растопленным, а мягким. Затем соединить обе части вместе, перемешать и взбивать миксером в одну сторону до пышности. Далее добавить изюм, ваниль по вкусу, придать форму пирамиды и поместить на холод.

Роднова Мария Дмитриевна (г. Губаха)

«Превосходная» пасха



Творог - 2 стакана, сахар - 2 стакана, яйцо (желток) - 3 шт., сливочное масло - 400 г, ваниль (стручок) - 1 шт., цукаты - 50 г, сливки - 2 стакана.

Творог протереть сквозь сито, затем растереть с 2 стаканами сахара и 3 сырыми желтками. 400 г сливочного масла растопить, снять пену, слить осадок, чуть-чуть тепловатым и понемногу (это необходимое условие) подливать, размешивая. Добавить ваниль и цукаты. Когда масса будет хорошо растерта, круто взбить 2 стакана сливок, все перемешать, положить в форму. Выдержать под большим прессом 12 ч.

Крюкова Ольга Георгиевна (г. Новошахтинск)

Сырная пасха

Яйцо (желток, вареный) - 12 шт., творог 400 г, сахар 400 г, сливочное масло 400 г, ванилин по вкусу.

Желтки протереть через сито и все хорошо взбить миксером с творогом, сахаром и сливочным маслом. Марлю положить на дуршлаг, на нее выложить массу. Поставить в холодильник, чтобы стекла жидкость часов на 12. Переложить на блюдо плоской стороной вниз. Сырную пасху едят, намазывая ее на кулич.

Котовенко Альбина Алексеевна (г. Суздаль)

Пасха заварная с желтками

Творог - 2,8 кг, яйцо (желтки, сваренных вкрутую яиц) - 10 шт., сахар - 2 стакана, молоко - 1,5 стакана, сливочное масло - 400 г, цедра 1 лимона или ванилин.

Желтки растереть добела с сахаром, развести молоком, положить цедру или ванилин и подогреть до самого горячего состояния (только, чтобы смесь не вскипела), перелить в суповую миску, размешать, остудить, понемногу вкладывать протертый через сито творог, все перемешать и выложить в форму. Поставить на холод на 12 часов.



Пикульская Олеся Викторовна (г. Воронеж)

Пасха сливочная «Лимончик»

Творог (отжатый) - 3 кг, сливочное масло - 400 г, сахар - 400 г, яйцо (желток) - 2-3 шт., сливки - 1 стакан, ваниль по вкусу, цедра 1 лимона.

Отжатый творог, масло и сахар, желток, сливки, ваниль и цедру с 1 лимона размешать, выложить в форму и поставить под груз. При подаче украсить дольками лимонного мармелада.

Нартова Нина Семеновна (г. Туринск)

Миндальная пасха

Творог - 1,3 кг, сливки - 4 стакана, сладкий миндаль - 2 стакана, горький миндаль - 10 шт., сахар - 1 стакан.

Протереть отжатый творог со сливками, положить в салфетку, дать стечь сыворотке. Растолочь сладкий миндаль и 10 шт. горького с сахаром и перемешать с творогом. Придать творожной массе форму пирамиды и украсить ядрами миндаля.

Камалова Ольга Федоровна (г. Киров)

Пасха из ряженки



Ряженка - 2 л, молоко - 2 л, сливочное масло - 100 г, сметана - 300 г, яйцо (желток) - 6 шт., сахар - 1,5 стакана, ваниль.

Ряженку соединить с молоком и сметаной, добавить растертые с сахаром желтки, довести до кипения при постоянном помешивании. Несколько минут кипятить, пока не отойдет сыворотка. Охладить. Подвесить в марле часа на 2, чтобы сыворотка стекла.

Массу протереть через сито, добавить растертое с сахаром сливочное масло, ваниль, хорошо перемешать. Выложить в форму.

Щербакова Тамара Михайловна (г. Тула)

Пасха со сгущенным молоком

Творог - 600 г, сливочное масло - 150 г, сахар - 1/4 стакана, сметана - 1/2 стакана, сгущенное молоко - 1/2 банки, изюм (без косточек) - 1/2 стакана, ванилин по вкусу.

Творог протереть через сито, добавить сахар (лучше мелкий), масло, ваниль. Все тщательно растереть, добавить сметану и сгущенное молоко, перебранный и вымытый изюм. Перемешать. Массу положить в пасочницу, положить гнет и поставить в холодильник.

Кухнина Амалия Андреевна (г. Витебск, Беларусь)

Пасха «Боярская»



Творог - 500 г, сливочное масло - 150 г, сахар - 1 стакан, сливки - 1 стакан, яйцо (желток) - 1 шт., апельсиновые цукаты - 1/4 стакана, ванильный сахар по вкусу.

Творог дважды протереть через сито, добавить взбитые сливки, соединить с отдельно растертыми добела маслом, сахаром и желтками, добавить измельченные апельсиновые цукаты и ванилин, тщательно перемешать. Заполнить творожной массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, прикрыть блюдцем, положить сверху легкий гнет, поставить в холодильник.

Савинова Маргарита Дмитриевна (г. Омутнинск)

Пасха с вареными желтками

Творог - 600 г, сливочное масло - 200 г, сахарная пудра - 1/2 стакана, сливки - 2 стакана, яйцо вареное (желтки) - 7 шт., ванилин по вкусу.

Дважды протереть через сито творог, смешать со сливочным маслом и желтками. Добавить к протертой массе взбитые с сахарной пудрой сливки, тщательно перемешать.

Массу положить в пасочницу под небольшой гнет и поставить в холодильник.

Кашина Кристина Алексеевна (г. Брянск)

Пасха «Простая»

Творог - 1,25 кг, сливочное масло - 100 г, сахар - 1/2 стакана, сметана - 1/2 стакана, соль по вкусу.

Творог дважды протереть через сито. Масло растереть с сахаром добела, добавить сметану и продолжать растирать массу до полного растворения кристаллов сахара. Полученную кремообразную массу соединить с протертым творогом, приправить солью. Подготовленную массу перемешать, переложить в пасочницу, закрыть блюдцем, положить небольшой гнет и поставить на 12 часов в холодильник.



Болкунова Наталья Никифоровна (г. Жуковский)

Пасха заварная

Творог - 1 кг, сливочное масло - 150 г, сметана - 1 стакан, яйцо - 2 шт., соль.

Творог дважды протереть через сито. В отдельной посуде довести до кипения при непрерывном помешивании масло, сметану и 3 яйца, влить горячую массу в протертый творог, добавить еще одно яйцо, приправить солью, перемешать массу до однородности и заполнить ею пасочницу. Прикрыть пасочницу блюдцем, положить небольшой гнет и поставить на холод.



Негода Нина Ивановна (г. Тобольск)

Пасха «Украинская»

4 ст. муки, 50 г дрожжей, 1/2 ст. растопленного сливочного масла, 1 ст. молока, 1 ст. сахара, 10 желтков, 1 ст. л. миндаля, соль по вкусу.

1/4 часть муки заварить горячим молоком и растереть, чтобы не было комков. К остывшей массе добавляют дрожжи, желтки, растертые добела и ставят в теплое место. После того, как опара подойдет, добавляют остаток муки, соль и тщательно вымешивают 30 мин., вливают масло и снова вымешивают 30 мин., после чего добавляют измельченный сахар, растертый миндаль и снова вымешивают 30 мин. Подготовленным таким образом тестом заполняют формы до половины, ставят их в теплое место. Когда тесто подойдет и заполнит форму, ставят в духовку на 1 ч. при 180°С.

Григоренко Амалия Максимовна (г. Елец)

Пасха с курагой



Творог - 500 г, курага - 200 г, сахарный песок - 100 г.

Курагу промыть, залить небольшим количеством воды, добавить сахар и отварить. Творог хорошо отжать, протереть через сито, соединить с курагой, тщательно размешать. Массу завернуть в плотную ткань и уложить под гнет в холодном месте на 3-4 часа. После этого сформировать пасху классической формы и подать на стол, украсив цукатами, черносливом, курагой.

Ерошина Татьяна Борисовна (г. Брест)

Заварная пасха с цукатами



Творог - 800 г, сливочное масло - 150 г, сметана - 1 стакан, яйцо (желток) - 6 шт., сахар - 1 стакан, цукаты - 2/3 стакана, ванилин.

Растереть творог с маслом, сметаной, желтками, сахаром, а затем, помешивая, медленно довести до кипения. После кипения сразу снять и, поставив кастрюлю на лед, остудить, постоянно помешивая, пасху. Добавить ванильный сахар, цукаты, выложить готовую массу на ткань, держать в пасочнице или под прессом 1/2 суток.

Ботькина Наталья Игоревна (г. Венев)

Пасха с фисташками

Творог - 1,2 кг, сливки жирные (33%) - 1 л, сахар - 200 г, ваниль по вкусу, яйцо - 4 шт., масло сливочное - 200 г, фисташки - 200 г.

Творог протереть через сито, смешать с мелким сахаром, ванилином и яйцами. Затем добавить масло и предварительно измельченные фисташки. Массу растереть как можно лучше, после чего постепенно добавить сливки. Подготовленную массу сложить в форму (в пасочницу), застланную тонкой тканью, сверху положить гнет и поставить в холодильник. Через сутки пасху вынуть из формы и подавать к столу.

Ляховская Ольга Ивановна (г. Урюпинск)

Пасха «Графская»

Для творожной массы: сметана - 400 г, слив. масло - 300 г, сахар - 100 г, изюм - 50 г, яйцо - 4 шт., ванилин, творог - 2 кг, соль.

Для украшения: сахарная пудра - 1,5 ст. л. или шоколад (растопленный) - 30 г.

Творог положить на сутки под пресс. Масло, сметану и 3 яйца соединить и довести до кипения, непрерывно помешивая. Влить горячую массу в творог, предварительно дважды протерев через сито. Добавить еще яйцо, соль, сахар, ваниль, изюм. Все тщательно перемешать и выложить в форму.



Сорокина Алла Александровна (г. Липецк)

Пасха на сметане

Сметана - 1,2 кг, масло сливочное - 400 г, сахар - 400 г, яйцо (желтки) - 6 шт., сливки - 1/2 стакана, шоколад - 400 г, ваниль - 1 стручок.



Завязать сметану в салфетку и повесить на несколько часов, чтобы стекла сыворотка. Растереть желтки с сахаром добела, всыпать тертые шоколад и ваниль, развести все сливками и поставить на плиту, проварить до густого налета на лопатке. Остудить, смешать со сметаной, растертым добела маслом и остудить на холоде до такой степени, чтобы пасха походила на застывшее масло. Уложить поплотнее в форму, покрытую марлей, наложить пресс и продержать под прессом не менее 12 часов.

Шоколад и ваниль можно заменить молотыми орехами и миндальной эссенцией или фисташками, которые кладутся в той же пропорции, что и шоколад.

Демченко Олеся Дмитриевна (г. Шахтинск)

Русская творожная пасха

800 г мягкого творога, 1/2 ст. сахарной пудры, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. густой сметаны, 1/2 ст. сахара, 3 яйца, 1/2 ч. л. молотого мускатного ореха, 1/2 ч. л. молотой корицы, 2 ч. л. ванильного сахара, 1/2 ст. 33% сливок, 1 ст. л. апельсиновых цукатов, 2 ст. л. изюма, 2 ст. л. любых крупнорубленых орехов.



Творог дважды протереть через сито, добавить сахарную пудру, размягченное масло, сметану, взбить. Сахар растереть добела с яичными желтками, добавить к творожной массе. Пряности перемешать с ванильным сахаром, сливки взбить в густую пену, взбить яичные белки, все ввести в творог, перемешать массу деревянной лопаткой в одном направлении, добавить цукаты, изюм и орехи. Перемешать.

Форму для пасхи застелить пищевой пленкой, осторожно переложить в нее массу, накрыть дощечкой, поместить под гнет и поставить в холодильник на 2 суток.

Дьяченко Анна Степановна (г. Канск)

Пасха «Княжеская»

Творог - 1 кг, яйцо - 5 шт., сливочное масло - 200 г, сахар - 2-3 стакана, сметана - 2 стакана, миндаль (очищенный) и изюм (без косточек) - 1/4 стакана, ванилин.

Протереть через сито творог и сливочное масло, добавить сметану, тщательно перемешать, поставить посуду на плиту и довести массу до кипения при непрерывном помешивании деревянной лопаточкой, чтобы масса не пригорела. Тотчас снять с огня и по возможности быстро охладить, также непрерывно помешивая. В остывшую массу добавить сахар, изюм, миндаль, ванилин, все перемешать, положить в пасочницу, плотно вминая массу, сверху положить блюдце, небольшой груз и поставить в холодильник на сутки.

Маркушина Лада Вадимовна (г. Уфа)

Заварная лимонная пасха

Творог - 700 г, сливочное масло - 50 г, яйцо - 2 шт., сахар - 100 г, сливки - 1/3 стакана, лимон (цедра) - 2 шт.

Творог, хорошо отжатый под прессом, растереть с маслом, сахаром, яйцами, сливками добавить цедру. Не доводя до кипения, варить, постоянно перемешивая, на слабом огне, в течение одного часа. Выложить готовую пасху на ткань, держать в пасочнице или под прессом сутки.

Зиновьева Любовь Сергеевна (г. Ревда)

Пасха заварная «Домашняя»

Творог - 1 кг, яйцо - 3 шт., сахар - 1/2 стакана, сливки - 4-5 ст. л., масло сливочное - 200 г, ванилин, изюм (без косточек) по вкусу.

Рассыпчатый творог дважды протереть через сито. Слегка взбить яйца, добавить, затем 1-2 ст. л. сливок и ванилин. Подготовленную смесь поставить на водяную баню, постоянно помешивая яичную массу. Как только вода «в бане» закипит, добавить масло, при этом продолжая постоянно мешать. Проварить около 15 минут до загустения. Горячую массу осторожно влить в творог и взбить миксером, постепенно добавляя промытый изюм.

Массу уложить в форму (пасочницу), сверху положить небольшой гнет и оставить на сутки в холодильнике.



Иваненко Татьяна Анатольевна (г. Володарск)

Пасха с шоколадом

Творог - 1 кг, шоколад черный - 1 плитка (100 г), сахарная пудра - 100 г, сметана - 1 стакан, масло сливочное - 100 г, цукаты - 1/2 стакана.



Свежий сухой творог дважды протереть через сито, смешать со сливочным маслом и сметаной, хорошо размешать, добавить нарезанных цукатов, шоколад, предварительно измельченный на терке и смешанный с сахарной пудрой. Все перемешать до тех пор, пока масса не станет равномерно окрашенной. Сложить творожную массу в пасочницу, застланную тонкой тканью, сверху положить небольшой гнет и поставить в холодильник.

Через сутки пасху вынуть из формы и подавать к столу.

Шевченко Екатерина Олеговна (г. Нижний Новгород)

Заварная ванильная пасха

Творог - 400 г, сметана - 100 г, сливочное масло - 50 г, яйцо - 1 шт., сахар - 100 г, 1 пакетик ванилина.

Растереть творог с маслом, сметаной, яйцами, сахаром, постоянно помешивая, нагреть до появления пузырей. Снять с огня, добавить ваниль, выложить на материю, держать под прессом или в пасочнице сутки.

Ермакова Маргарита Евгеньевна (г. Жердевка)

Пасха «Ванильная»



Творог - 600 г, сливки (30%-ные) - 600 мл, сахар - 1 стакан, ванилин по вкусу.

Свежий творог протирают сквозь сито (желательно дважды), постепенно вливают в него сливки, аккуратно смешивают, заворачивают на 12 часов в салфетку (можно марлю), салфетку связывают узлами и подвешивают, чтобы дать стечь образующейся в результате заквашивания сыворотке. Затем добавляют сахар, ванилин, все перемешивают и после этого творог кладут в пасочницу, выстланную влажной тканью и ставят на полчаса под пресс. Через полчаса пасху вынимают из пасочницы, освобождают от ткани, ставят на блюдо.

Самойленко Маргарита Семеновна (г. Донецк)

Творожная пасха без масла

Творог - 1 кг, сметана - 2 стакана, сливки - 1 стакан, яйцо - 5 шт., сахар - 1 стакан, ванилин по вкусу.

Творог протереть через сито, добавить растертые с сахаром желтки и сметану. Все хорошо размешать, добавить взбитые белки, ванилин и взбитые сливки. Выложить в пасочницу на 1 сутки, под гнет. При подаче украсить цукатами или орехами.

Солдатова Надежда Дмитриевна (г. Кемерово)

Пасха с белым шоколадом

400 г творога, 400 г 25-30%-ной сметаны, 200 г белого шоколада, 1/4 стакана молока, 1/2 стакана сухофруктов и цукатов.



В небольшую кастрюльку налить молоко, положить наломанный белый шоколад, поставить на маленький огонь и довести до полного расплавления шоколада. Смешать творог, сметану, растопленный шоколад (в теплом виде), цукаты и распаренные сухофрукты. Тонкую плотную ткань смочить водой и выстлать ей пасочницу. Творожную массу выложить в пасочницу, сверху поставить груз и оставить на сутки для стекания лишней влаги. Через 6-12 часов убрать в холодильник. Готовую пасху опрокинуть на блюдо, форму и ткань снять. Перед подачей пасху хранить в холодильнике.

Карпенко Галина Матвеевна (г. Самара)

Пасха на заварной помадке

Творог - 500 г, сахар - 1/4-1/2 стакана, яйца - 3 шт., сливки - 1 стакан, ванилин по вкусу, сок 1/2 лимона, цукаты, сухофрукты, орехи по вкусу.

Творог протереть через сито. Положить в него цукаты, сухофрукты и молотые орехи - в сумме объем должен быть 0,5 стакана. Влить сок лимона. В маленькую кастрюльку разбить яйца, всыпать сахар и хорошо разболтать вилкой или ложкой. Добавить ванилин. Влить сливки и поставить на водяную баню или очень маленький огонь. Варить при постоянном помешивании, пока смесь не загустеет. Получившуюся массу, не остужая, влить в творог и перемешать. Если творог с маленькой жирностью, то в него (после остывания) необходимо добавить 100 г размягченного сливочного масла. Дуршлаг или специальную форму для пасхи выстелить плотной тканью. Выложить творожную массу, закрыть сверху свисающими концами ткани и придавить прессом. Поставить в холодильник на 8-12 часов. Готовую пасху вынуть из материи и украсить узорами.

Горошко Любовь Ивановна (г. Киев)

Пасха «Царская» сырая

Творог - 500 г, сливочное масло - 200 г, сахар - 1 стакан, сливки - 1/2 стакана, яйцо (желток)- 2-3 шт., изюм (без косточек), миндаль (измельченный) - по 1 ст. л., цукаты, кардамон (молотый), ванилин по вкусу.



Сливочное масло растереть с сахаром добела, добавляя по одному желтки. Массу растирать до полного растворения сахара, ароматизировать ванилином или тонко смолотым и просеянным через частое сито кардамоном. Добавить дважды протертый через сито творог, изюм, миндаль, измельченные апельсинные цукаты или натертую лимонную цедру. Тщательно перемешать, ввести взбитые сливки, перемешать сверху вниз, заполнить массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, закрыть блюдцем, нагрузить небольшим гнетом, поставить в холодильник.

Чикунова Светлана Игоревна (г. Моршанск)

Пасха с цукатами

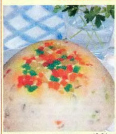


Творог - 1 кг, цукаты - 200 г, апельсиновые и лимонные корочки, молотый миндаль - 50 г, ванилин по вкусу, масло сливочное - 200 г, сливки (жирные) - 200 мл, яйцо (желтки) - 3 шт., сахар - 1 стакан, целые ядра миндаля для украшения.

Свежий сухой творог протереть сквозь сито. Смешать половину цукатов, апельсиновые и лимонные корочки, нарезанные мелкими кубиками, измельченный, очищенный миндаль и ваниль. Масло взбить добела и смешать с творогом. Сливки подогреть. Взбить в пену яичные желтки с сахаром, медленно подмешать в яйца сливки, после чего все вместе нагреть, постоянно помешивая, но не доводя до кипения. Кастрюлю поставить на водяную баню и дать остыть. Фруктовую смесь и творог выложить по ложкам в яичную смесь и хорошо перемешать. Пасочницу выстелить влажной салфеткой и заполнить массой. Накрыть крышкой, сверху положить пресс и поставить на 12 часов в холодильник. Готовую пасху выставить на тарелку, украсить миндалем и цукатами.

Костянюк Галина Сергеевна (г. Киев)

Пасха с кардамоном



Творог - 1 кг, сметана - 100 г, яйцо - 4 шт., изюм - 1/2 стакана, масло сливочное - 100 г, сахар - 1 стакан, цедра одного лимона, апельсиновые цукаты - 100 г, кардамон - 2 зернышка, ванилин по вкусу.

Сухой творог протереть через сито, добавить сметану, яйца, хорошо перемешать, затем прибавить изюм, сливочное масло, сахар, лимонную цедру или мелко нарезанные цукаты, измельченные зерна кардамона, ванилин. Все перемешать до получения однородной массы.

Форму для пасхи (пасочницу) смочить водой, аккуратно выложить изнутри тонкой хлопчатобумажной тканью, выложить творожную массу, накрыть сверху дощечкой, придавить грузом и поставить в холодное место на 12-24 часа. Положить форму с пасхой основанием на блюдо, разнять форму и снять с пасхи ткань.

Пикульская Галина Даниловна (г. Минск)

Пасха казацкая

6 ст. муки, 2 ст. сметаны, 5 желтков, 100 г дрожжей, 3/4 ст. молока, 1 ч. л. соли, 1 ст. топленого масла, 1 ст. сахара, 3 зерна кардамона, 3 гвоздики, корица.

3 ст. муки запарить сметаной, хорошо размешать. Взбить 50 желтков до бела на водяной бане. 50 г дрожжей, распустить в 3/4 ст. молока и влить в желтки. Размешать все это и перелить в опару. Дать тесту подойти, добавить соль, 3 ст. муки, хорошо вымесить, влить теплое масло, сахар, толченые кардамон и гвоздику, корицу и снова месить. Дать подняться. Наложить в форму немного меньше 1/2, когда поднимется, смазать яйцом, поставить в духовку на 1 ч. Затем дать немного остыть, смазать цветной глазурью, присыпать разноцветной присыпкой.



Суликова Инна Васильевна (г. Новошахтинск)

Пасха с какао

Творог - 1 кг, сахар - 2 стакана, масло сливочное - 300 г, сметана - 6 ст. л., какао-порошок - 4 ст. л., шоколад черный, ванилин по вкусу, соль - 1/4 ч. л.



Размягченное сливочное масло разотрите до густоты сметаны, добавьте сахар, соль, ванилин и какао и тщательно перетрите. Свежий творог протрите через сито, добавьте в него сметану, перемешайте и небольшими порциями введите постепенно в приготовленную ранее смесь из масла, сахара и какао. Хорошенько перемешайте. Когда пасха приобретет равномерный шоколадный цвет, переложите в форму под пресс. Держите в холодном месте примерно сутки. Готовую пасху выкладывают из формы и подают на тарелке, посыпав сверху шоколадом, натертым на терке.

Шестакевич Алла Абрамовна (г. Новгород)

Пасха «Варенка»

500 г творога, 500 г 20%-ной сметаны, 1 банка (400 г) вареного сгущенного молока, 150 г сливочного масла, 1/2 лимона, 7 ч ложек сахара, 1-1,5 стакана смеси различных сухофруктов и цукатов.



Заранее вынуть из холодильника сметану, творог и масло, чтобы они приобрели комнатную температуру. В блендер влить сметану и положить масло. Взбить. Положить творог и снова хорошо взбить. Добавить вареное сгущенное молоко, мелко натертую цедру с половины лимона (1 ч. ложку) и 1 ст. ложку лимонного сока. Взбить до равномерного окрашивания. Попробовать на вкус и добавить необходимое количество сахара. Сухофрукты вымыть. Крупные плоды (курага, чернослив, финики) нарезать размером с изюминку. Добавить к творожной массе и аккуратно размешать ложкой. Специальную форму-пасочницу выстелить плотной тканью. Если нет пасочницы, то на миску положить дуршлаг, в него уложить плотную ткань, чтобы остались большие свисающие края. Выпить получившуюся массу. Края ткани завернуть наверх, прикрыть подходящим блюдцем и сверху положить груз. Поставить в холодильник на сутки. Готовую пасху развернуть и опрокинуть на блюдо. Ткань снять, а пасху украсить узорами.

Елисеева Светлана Михайловна (г. Рыбинск)

Пасха молочная

Молоко - 1 л, яйцо - 1 шт., сметана - 120 г, сливочное масло - 100 г, сахар - 1/2 стакана, уксус - 1/2 ч. л.



Молоко выливается в большую кастрюлю (неэмалированную, чтоб не пригорала). Пока молоко закипает, яйца тщательно перемешать со сметаной, так, чтобы весь белок был вмешан в сметану и не плавал в ней кусками. Когда молоко вскипело, его надо снять с огня, влить сметану с яйцами и большую деревянную ложку уксуса (не эссенции). Затем перемешать, поставить на маленький огонь и постоянно помешивать, а когда сыворотка станет прозрачной и сформируется творог, творог слить в марлю, завязать в мешочек и повесить, чтоб стекало. Когда стечет лишняя влага (творог не должен остыть), его нужно протереть через сито. Сливочное масло также протереть через сито и смешать с сахаром до однородной массы, которую соединить с протертым творогом. Подготовленную творожную массу выложить в деревянную пасхальную форму, в которую положена марлечка, поставить форму на блюдце, массу закрыть концами марли и поставить сверху гнет (например, положить дощечку, а на нее поставить стакан воды). Форму оставить на 3 часа в теплом помещении, а потом переставить в холодильник. Готовую пасху выложить на блюдо и украсить сахарными цветами.

Павленко Елена Сергеевна (г. Павлодар)

Пасха с миндалем и изюмом



Творог - 800 г, сливочное масло - 100 г, сахарная пудра - 2 стакана, сметана - 1/2 стакана, яйцо - 5 шт., миндаль (очищенный) и изюм (без косточек) - по 1/2 стакана, соль по вкусу.

Дважды протереть творог через сито, добавить сметану и перемешать. Затем растереть добела масло с сахаром, постепенно по одному добавляя яйца. Продолжать растирать массу до полного растворения кристаллов сахара. Эту массу соединить с творогом, добавить промытый высушенный изюм, очищенный и измельченный миндаль. Заполнить пасочницу массой, прикрыть блюдцем с грузом и поставить в холодильник.

Шароватова Светлана Андреевна (г. Глазов)

Пасха «Финская»

200 г сливочного масла, 750 г творога, 3 яйца, 200 мл сливок, 50 г сахара, 100 г изюма, 3 ст. л. лимонной цедры, 3 ст. л. тонко нарезанного миндаля, 1/2 ч. л. имбиря, 1/2 ч. л. молотой гвоздики, 1/2 ч. л. корицы, 2 ч. л. лимонного сока.



Взбить сливки с сахаром в крепкую пену. Растопить сливочное масло, когда оно нагреется, смешать с творогом и яйцами, добавить все оставшиеся ингредиенты и дать остыть. Аккуратно добавить в смесь взбитые сливки. Проложить формочку для пасхи тонкой марлей, выложить смесь и оставить стекать на 10-12 часов, утрамбовывая время от времени. Держать в прохладном месте. Переложить на блюдо и держать в холодильнике до подачи на стол.

Гудзиевская Амалия Григорьевна (г. Бийск)

Творожная пасха без яиц

Творог - 1 кг, сливочное масло - 300 г, сахар - 1 стакан, изюм - 1 стакан, кардамон - 1/4 ч. л., ванилин, цедра лимона по вкусу.

Хорошо отжатый творог вместе со сливочным маслом пропустить через мясорубку, добавить сахар, цедру, ванилин, кардамон, изюм. Все перемешать, выложить в форму.

Илюшкина Нина Васильевна (г. Курган)

Пасха с тыквой

Творог - 500 г, тыква - 300 г, сахар - 150 г, масло сливочное - 100 г, ванилин - 1/4 ч. л.



Сырую тыкву вымыть, очистить от кожуры, освободить от семян и волокон семенной камеры. Натереть на крупной терке, добавить 1 ст. ложку сахара, перемешать и потушить на слабом огне до размягчения. Затем протереть через мелкое сито вместе с хорошо отжатым творогом и сливочным маслом, добавить ванилин и оставшийся сахар. Взбить всю массу миксером, завернуть в плотную ткань и положить под гнет на 3-4 часа. Из подготовленной таким образом массы сформировать пасху и по желанию украсить ее цукатами, черносливом, вялеными фруктами, «сухим» вареньем, ядрами орехов.

Суслова Елена Антоновна (г. Тольятти)

Ростоцкая Елена Дмитриевна (г. Каспийск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг творога,
- 50 мл 20% сливок,
- цукаты,
- изюм,
- 110 г муки,
- 8 яиц,
- 170 г сахара.



Печеная творожная пасха

- Творог, сливки, цукаты, изюм, сахар, муку и 8 желтков руками перемешать до однородной массы. Белки взбить в устойчивую пену и осторожно соединить с творожной массой. Смешать.
- Выложить в форму, смазанную растительным маслом. Постучать формой несколько раз, чтобы избавиться от излишков воздуха. Выпекать при 180 градусах.

Ярошевец Татьяна Константиновна (г. Воронеж)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг творога,
- 1 ст. малинового варенья,
- 3-5 ст. л. сахара,
- 3 яйца,
- 150 г слив. масла,
- 2-3 ст. л. сметаны.



Пасха «Розовая»

- Сухой творог протереть сквозь сито, смешать с хорошим малиновым вареньем без сиропа, добавить сахар по вкусу, можно еще раз протереть сквозь сито, положить сырые яйца, размягченное масло и густую сметану.
- Подготовленную массу сложить в форму (в пасочницу), застланную тонкой тканью, сверху положить гнет и поставить в холодильник. Через сутки пасху вынуть из формы и подавать к столу.

Коломийчук Елена Степановна (г. Киев)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 л топленого молока,
- 2 л простокваши,
- 3 ст. сметаны,
- 1 желток,
- сахар, ванилин.

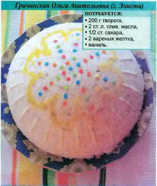


Пасха «Красная»

- В теплое топленое молоко влить простоквашу, сметану, добавить желток и кипятить до тех пор, пока не отойдет сыворотка. Сыворотку слить, творог сложить в салфетку, завязать узлом и подвесить, чтобы с творога стекла жидкость. Подготовленный творог протереть сквозь сито, добавить по вкусу сахар и ваниль.
- Подготовленную массу сложить в пасочницу, застланную тонкой тканью, сверху положить гнет и поставить в холодильник. Через 12 часов пасху можно подавать к столу.

Гричинская Ольга Анатольевна (г. Элиста)

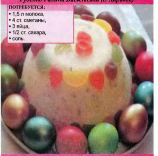
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г творога,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 1/2 ст. сахара,
- 2 вареных желтка,
- ваниль.



Пасха «Цыпленок»

- Творог протрите через сито, отдельно смешайте масло, ваниль и сахар. Теперь все смешайте, постепенно добавляя желтки, выложите в форму.

Руденко Галина Васильевна (г. Харьков)



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,5 л молока,
- 4 ст. сметаны,
- 3 яйца,
- 1/2 ст. сахара,
- соль.

Красная пасха «Печеная»

- Влить молоко в горшок и поставить в духовку, подрумянить докрасна, остудить до 35°С, влить сметану, размешать, дать закиснуть. После образования творога слить сыворотку на холоде, творог протереть с яйцами, подсолить, добавить сахар, положить в форму под пресс, поставить в холодное место.

Колесник Ирина Игоревна (г. Ногинск)



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г творога,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 3/4ст. сахара,
- 3/4 ст. сливок,
- 2 желтка,
- 3 ст. л. изюма,
- 2 ст. л. сметаны,
- 2 ст. л. ванилина,
- апельсиновая цедра,
- глазированные конфеты,
- засахаренные фрукты.

Пасха «Фаберже»

- Положить на ночь творог в марлю под пресс, добавить масло, сахар, ванилин. Взбить сливки, добавить их, сметану и желтки в творог и взбить миксером до получения воздушной однородной массы, положить изюм и цедру.
- Поставить пасху под пресс в холодильник на полдня. Перед подачей к столу придать ей форму яйца и украсить по желанию.

Тугушева Виктория Анатольевна (г. Черкесск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг творога,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 1 ст. сахара,
- 2 ст. сметаны,
- 4 яйца,
- 1/2 ст. измельченных грецких орехов,
- ванилин.

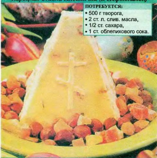


Пасха «Грецкая»

- Творог протереть через сито, добавить сахар, ванилин, яйца, масло, хорошо перемешать. Грецкие орехи поджарить, измельчить, перемешать с творогом, добавить сметану, выложить в форму и поставить под пресс.

Карецкая Оксана Ильинична (г. Нефтекамск)

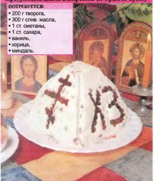
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г творога,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 ст. облепихового сока.



Пасха с облепиховым соком

- Творог протереть через мелкое сито, перемешать с сахарным песком и сливочным маслом, добавить облепиховый сок, взбить массу миксером, завернуть в плотную ткань и положить под гнет.
- Выдержать в холодном месте 4 ч., формировать пасху, украсить вареньем и цукатами.

Прокушкина Елена Валерьевна (г. Орехово-Зуево)



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г творога,
- 300 г слив. масла,
- 1 ст. сметаны,
- 1 ст. сахара,
- ваниль,
- корица,
- миндаль.

Пасха «Гусарская»

- Все смешайте и оставьте на ночь. Утром выложите в формы и поставьте в холодильник. Вместо сметаны можете взять сливки.

Тухватулина Эля Геннадьевна (г. Муром)



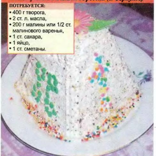
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг творога,
- 1 ст. сметаны,
- 200 г слив. масла,
- 2 ч. л. соли,
- 1/2 ст. сахара,
- цедра 1 лимона,
- ваниль,
- миндаль.

Пасха «Полет»

- Творог протрите через сито, добавьте сметану, сливочное масло, соль, сахар и хорошо перемешайте, так, чтобы не было ни одного комочка. Сложите в салфетку и поставьте под пресс.
- Через сутки выложите на блюдо и добавьте цедру лимона, ваниль и миндаль.

Анистратенко Галина Юрьевна (г. Серпухов)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 400 г творога,
- 2 ст. л. масла,
- 200 г малины или 1/2 ст. малинового варенья,
- 1 ст. сахара,
- 1 яйцо,
- 1 ст. сметаны.



Пасха «Бутончики»

- Творог разотрите с сахаром, маслом и сметаной. Потом добавьте яйцо и малину. От малины получается великолепный розовый цвет пасхи.
- Сформуйте пасху в виде пирамиды, сверху украсьте «бутончиками» из творога, окрашенного сильнее, чем остальная масса.

Петрова Наталья Васильевна (г. Новочебоксарск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 400 г творога,
- 2 ст. сливок,
- 1 ст. миндаля,
- 1 ст. сахара.



Пасха «Для Золушки»

- Творог протрите через сито, добавьте сливки, положите под пресс и дайте стечь сыворотке.
- Миндаль очистите и хорошенько перетрите так, чтобы не было крупинок, добавляя понемногу воды. Добавьте сахар, разотрите, перемешайте с творогом и поставьте под гнет.
- Ваша пасха будет готова через 10 ч.

Шишкова Софья Дмитриевна (г. Димитровград)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг творога,
- 200 г слив. масла,
- 1 б. вареного сгущенного молока,
- 300 г кураги,
- 1 ст. миндаля,
- молотая корица,
- изюм.

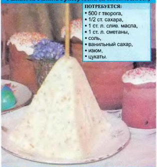


Пасха «Облака»

- Курагу замачиваем, мелко режем. Миндаль обжариваем и измельчаем. Творог разминаем с маслом и сгущенкой миксером. Все перемешиваем. Стенки пасочницы выстилаем марлей, укладываем массу, сверху ставим груз и убираем в холодильник на 10 часов.
- В Пасхальное Воскресенье освобождаем пасху от формы, посыпаем сверху корицей, а изюмом выкладываем буквы «ХВ».

Галимова Галина Григорьевна (г. Новомосковск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г творога,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 1 ст. л. сметаны,
- соль,
- ванильный сахар,
- изюм,
- цукаты.



Пасха «Традиционная»

- В протертый и процеженный творог добавить сметану, размягченное сливочное масло, соль, сахар, цукаты и вымесить.
- Готовую творожную массу выложить в форму и поставить на холод на ночь.

Степанкова Светлана Сергеевна (г. Кисловодск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 400 г творога,
- 1 ст. сахара,
- 200 г слив. масла,
- 1 ст. л. сметаны,
- 1/4 ст. изюма,
- 1/2 ч. л. ванильного сахара,
- соль.

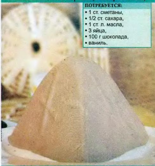


Пасха «Лучшая»

- Масло размять и немного подогреть, вымесить до консистенции сметаны, всыпать сахар, добавить соль и продолжать вымешивать добела. Добавляем сметану, ванильный сахар и снова вымешиваем.
- Творог хорошо отжать через марлю, протереть через сито, добавить к полученной массе, хорошо вымесить и выложить в форму, предварительно покрыв стенки формы мокрой тканью.
- Поставить в холодное место на 1 ч.

Алексеева Ольга Петровна (г. Старый Оскол)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 ст. сметаны,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 ст. л. масла,
- 3 яйца,
- 100 г шоколада,
- ваниль.



Пасха «Мулаточка»

- Яйца разотрите с сахаром, добавьте ваниль, тертый шоколад, поставьте на плиту и подогревайте до тех пор, пока шоколад не разойдется.
- Остудив массу, смешайте ее со сметаной, маслом, творогом, поставьте в холодильник.

Калинина Галина Ивановна (г. Миасс)



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 160 г грецких орехов,
- 60 г слив. масла,
- 1/2 ст. муки,
- 1 ст. сахара,
- 2 ст. молока,
- 4 яйца,
- цедра 1 лимона,
- 1 ст. л. панировочных сухарей.

Ореховая бабка

- Муку просеять, слегка спассеровать на сливочном масле. В муку тонкой струйкой влить кипяченое молоко и все время помешивать. Добавить подсушенные измельченные грецкие орехи, цедру лимона, хорошо растертые с сахаром желтки и сбитые в густую пену белки.
- Подготовленную массу осторожно перемешать снизу вверх, выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Форму поставить в кастрюлю с горячей водой и поместить в нагретую духовку на полчаса. Подают бабку со взбитыми охлажденными сливками.

Погодина Кристина Георгиевна (г. Тюмень)



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г творога,
- 1,5 ст. сахара,
- 2 ст. л. изюма,
- 1/2 ч. л. корицы,
- 4 яйца,
- 1-2 ст. л. топленого масла,
- 2 ст. л. панировочных сухарей,
- соль.

Бабка творожная с изюмом

- Отделить желтки от белков. Желтки тщательно растереть с творогом и сахаром, добавить изюм, соль и корицу, взбитые белки и хорошо перемешать. Массу выложить в смазанную маслом форму, выровнять поверхность, сбрызнуть маслом, обсыпать молотыми сухарями и запечь в духовке.

Маркушина Лада Вадимовна (г. Уфа)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 ст. муки,
- 50 г дрожжей,
- 10 яиц,
- 2 ст. сахара,
- 1/3 ст. молока,
- соль.



Баба «Кружевная»

- Взбейте добела желтки с сахаром, добавьте муку, разведенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи и взбивайте не менее часа. Затем добавьте взбитые в стойкую пену белки и, перемешав сверху вниз, выложите в обильно смазанную мягким маслом и подпыленную мукой форму, заполнив ее наполовину.
- Поставьте в теплое место. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекайте при температуре 180 градусов до готовности.

Роднова Мария Дмитриевна (г. Губаха)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г муки,
- 100 г слив. масла,
- 2 ст. л. сахара,
- 100 г изюма,
- 3 яйца,
- 2 ст. л. меда,
- 1 ч. л. соды,
- 100 г миндаля,
- 1/2 ч. л. соли.



Кекс «Пасхальная звезда»

- Размягченное сливочное масло растереть с сахаром до однородности и постепенно добавить в смесь яйца, мед, просеянную муку, соду и соль. Замесить тесто и добавить в него изюм. Форму для выпечки смазать жиром, выложить в нее тесто и выпекать в течение 30 минут. На готовом кексе миндалем выложить одну большую звезду.

Гудкова Ольга Алексеевна (с. Надежда)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г меда,
- 300 г сахара,
- 100 г миндаля,
- 100 г грецких орехов,
- 500 г муки,
- цедра 1 лимона,
- 1 ч. л. гвоздики,
- 1 ст. л. водки.



Печенье «Пасхальное лакомство»

- Мед и сахар довести до кипения при непрерывном помешивании. Орехи и лимонную цедру смешать с мукой, добавить гвоздику и водку. Затем влить мед с сахаром. Придать тесту форму шара, накрыть полотенцем и дать постоять при комнатной температуре 3-4 часа.
- Затем разогреть духовку до 200°С, тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать фигурки, выложить на смазанный маслом противень и выпекать до готовности.

Мясникова Антонина Геннадьевна (г. Назарово)

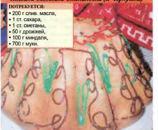
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г печенья,
- 100 г шоколада,
- 100 г слив. масла,
- 200 г сахара,
- 1 яйцо,
- 50 г какао,
- 20 мл ликера.



Печенье «Шоколадные монеты»

- Печенье раскрошить или помолоть на мясорубке. Шоколад растопить на водяной бане. Размягченное сливочное масло с сахаром взбить до пышности. Подготовленные компоненты перемешать, добавить какао, яйцо, ликер и замесить тесто. Скатать его в валик, завернуть в целлофан или фольгу и убрать на 12 часов в холодильник.
- Перед подачей к столу валик нарезать небольшими ломтиками.

Пяшина Светлана Степановна (г. Чернушка)



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г слив. масла,
- 1 ст. сахара,
- 1 ст. сметаны,
- 50 г дрожжей,
- 100 г миндаля,
- 700 г муки.

Сметанная бабка

- Перемешать растопленное сливочное масло, сахар, сметану, разведенные в теплой воде дрожжи, миндаль и муку. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук и от посуды. Подготовленное тесто оставить в теплом месте на 3 часа - подниматься.
- Когда тесто подойдет, вылить его в смазанные формы и подождать, пока оно вторично не поднимется. Затем выпекать при средней температуре 50-60 минут.

Мыльникова Анастасия Васильевна (г. Липецк)



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 6 желтков,
- 1 ст. л. сахара,
- 3/4 ст. сливок или сметаны,
- 2,5 ст. муки.

Пасхальный хворост

- Желтки растереть с сахаром, влить сливки, всыпать муку и хорошенько вымесить. Разделить массу на 3 куска, раскатать до тонкости. Нарезать полосками 10 см в длину и 2 см в ширину.
- Каждый кусочек разрезать посередине 3-4 см и вывернуть один конец наружу. Жарить в кипящем растительном масле. Старайтесь не пережаривать. И, вытащив хворост на блюдо, не забудьте посыпать его сахарной пудрой.

Ассесорова Наталья Евгеньевна (г. Куртамыш)

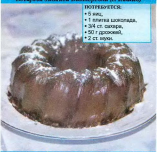


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 600 г муки,
- 60 г дрожжей,
- 100 г сахара,
- 1/4 л молока,
- 30 г слив. масла,
- 1 ч. л. соли,
- 600 г изюма.

Булочки «Староверы»

- Муку смешать с дрожжами, молоком, сахаром, солью и растопленным сливочным маслом. Оставить тесто подходить на 1 час.
- Тем временем промыть изюм горячей водой и просушить. Добавить изюм в тесто и дать ему еще немного подойти. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, свернуть рулетом и нарезать ломтиками толщиной 2-2,5 см.
- Ломтики уложить на смазанный противень, дать подойти в течение 15-20 минут, а затем смазать их взбитым яичным желтком и посыпать сахаром. Выпекать булочки 25-30 минут при 220°С.

Косарева Зинаида Викторовна (г. Кашин)



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 яиц,
- 1 плитка шоколада,
- 3/4 ст. сахара,
- 50 г дрожжей,
- 2 ст. муки.

Бабка «Каштанка»

- Шоколад натереть на терке и перемешать с яйцами и сахаром. Смесь взбить, добавить муку и в течение 30 минут вымешивать тесто. Затем в тесто добавить дрожжи и снова месить 30 минут.
- Подготовленное тесто переложить в смазанные растительным маслом формы, заполняя на 1/3 объема и дать ему подняться. Выпекать 1 час.

Суркова Ирина Николаевна (г. Тула)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 яйца,
- 150 г сахара,
- 150 г муки,
- 3 ст. л. теплой воды,
- 1 ст. вишневого сока,
- 3-4 ст. л. рома,
- 2 желтка,
- 250 мл сливок,
- 1 ст. л. крахмала.



Датская ромовая баба

- Яйца взбейте в пену, осторожно, понемногу всыпьте муку и замесите тесто.
- Смажьте форму маслом, выложите тесто и запекайте в микроволновой печи 4,5-7(8,5) минут. Дайте немного постоять в форме, охладите затем на решетке, вынув бабу из формы. Вишневый сок смешайте с 2 ст. ложками рома и опустите в эту смесь бабу для пропитки. Взбейте сливки, желтки и крахмал, разогрейте, помешав 1-2 раза, но не доводя до кипения. Добавьте ром.
- Перед подачей бабу полейте этим соусом.

Денисова Татьяна Дмитриевна (г. Электросталь)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 100 г слив. масла,
- 100 г сахара,
- 2 яйца,
- 175 г муки,
- 5 ст. л. молока,
- 1/2 ч. л. ванильного сахара,
- 2 ст. л. кокосовой стружки,
- курага,
- шоколадная глазурь.



Пасхальные кексы

- Растереть масло и сахар добела. Положить яйца и взбить до пышности. Всыпать муку, перемешиваем тесто деревянной ложкой. Вливаем молоко. Всыпаем кокосовую стружку. В последнюю очередь всыпаем мелко нарезанную курагу и все аккуратно перемешиваем. Формочки смазать маслом, выложить на 3/4 размера формочек тесто.
- Поставить в духовку и запекать при 180 градусах около 25-30 минут. Кексики должны приобрести золотистый цвет. Проверяем с помощью шпажки на готовность. Вынимаем готовые кексики, охлаждаем и покрываем шоколадной помадкой.

Степанцова Ирина Вадимовна (г. Первоуральск)



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 600 г муки,
- 20 г дрожжей,
- 220 мл теплого молока,
- 100 г сахара,
- 100 г слив. масла,
- 1 ч. л. соли,
- 2 яйца,
- 2 желтка,
- 12 изюминок,
- 24 пластинки миндаля,
- 2 яблока.

Пасхальные воробышки

- Насыпать муку в миску и сделать в ней углубление. Добавить дрожжи, молоко, 1 ч. ложку сахара и смешать с мукой. Оставить на 20 минут. Добавить оставшийся сахар, масло, соль и яйца. Оставить на 30 минут.
- Разделить тесто на 12 порций. Сделать из каждой по 1 большому и 1 маленькому шару. Сделать в большом углублении и «наклеить» маленький взбитыми желтками. Поставить «птичек» на 2 подготовленных противня. Сделать надрезы для «крыльев», «хвоста» и «гребешка». Вставить изюминки в виде «глазок», а миндаль в виде «клюва». Смазать желтком и оставить на 15 минут.
- Выпекать по 20-30 минут при 200 градусах.

Полищук Надежда Дмитриевна (г. Лиски)



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г маргарина,
- 150 г сахара,
- 1 яйцо,
- 150 г муки,
- 150 г крахмала,
- 6 капель эссенции горького миндаля,
- 75 г молотых ядер миндаля,
- 50 г абрикосового и смородинового конфитюра.

Пасхальные крендельки

- Разогреть духовку до 200 градусов. Взбить до пены маргарин, сахар, яйца и добавить небольшими порциями просеянные муку и крахмал. Добавить эссенцию горького миндаля и молотый миндаль. Полученной массой наполнить кулинарный мешочек и с помощью круглой насадки выложить на противень крендельки диаметром по 10 см. Выпекать 15 минут. Наполнить теплые крендельки разогретым конфитюром. В центре сделать из конфитюра горочку.

Тимофеева Татьяна Трифоновна (г. Невинномысск)

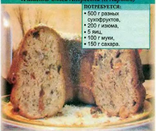


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 75 г маргарина,
- 175 г муки,
- 5 яиц,
- 500 г творога,
- 100 мл сливок,
- 3 ст. л. кетчупа,
- порошок сладкого перца,
- 8 мелких помидоров,
- зелень,
- 1/2 кочана кресс-салата.

Пасхальные «гнезда»

- Вскипятить 250 мл воды с маргарином и солью, добавить муку и быстро перемешать. Снять с огня. Добавить по одному 4 яйца. Полученной массой наполнить кулинарный мешочек и выложить 8 колечек на противень. Выпекать 25 мин. при 200°С. Охладить, а затем разрезать поперек.
- Смешать творог со сливками. Одну половину приправить кетчупом, паприкой, солью и перцем. Вторую - посолить, поперчить, добавить зелень. Украсить помидорками и листьями салата, выложить творог и накрыть другим кольцом.

Лышенко Ольга Андреевна (г. Харьков)



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г разных сухофруктов,
- 200 г изюма,
- 5 яиц,
- 100 г муки,
- 150 г сахара.

Мазурка из сухофруктов

- Залить сухофрукты горячей водой, чтобы они набухли, затем хорошо обсушить их и очистить от косточек, разрезать на узкие полоски и смешать с изюмом.
- Яйца взбить с сахаром в пену, поставив посуду в горячую воду. В эту пену положить фрукты и муку, хорошо перемешать, выложить тесто слоем 1-1,5 см на противень, выстланный смазанной маслом пергаментной бумагой, и выпекать 30-40 мин. в не очень горячей духовке.

Пасхальная бабка «По-польски»

Мука - 350 г, соль - 1/2 ч. л., сахар - 25 г, дрожжи (сухие) - 1 ч. л., сливочное масло (размягченное) - 120 г, молоко (теплое) - 150 мл, яйцо (желток) - 4 шт., изюм - 120 г, цедра (мелко тертая) 1 апельсина, прозрачный мед (подогретый) - 4 ст. л.



Просеять муку, соль и сахар в большую миску. Добавить дрожжи, затем сделать углубление в середине. Добавить сливочное масло, молоко, яичные желтки, сухофрукты и цедру. Замесить тесто. Переложить на поверхность, посыпанную мукой и месить 10 минут, пока тесто не станет гладким и эластичным. Положить тесто в форму. Накрыть пленкой, смазанной маслом, и оставить в теплом месте на 1 час - пока не поднимется. Разогреть духовку до 190°С и выпекать бабку 45-50 мин. Остудить в форме в течение 5 минут. Перевернуть на решетку и смазать подогретым медом. Подавать бабку, нарезав ломтиками, со сливочным маслом.

Малиновская Вера Павловна (г. Ковров)

Бабка из овсяных хлопьев

Овсяные хлопья - 200 г, слив. масло - 2 ст. л., сахар - 3 ст. л., 1 яйцо, молоко - 300 мл.

Яйца растирают с сахаром, сливочным маслом и добавляют овсяные хлопья, все хорошо перемешивают, кладут в форму, смазанную маслом, и запекают в жарочном шкафу. Подают с молоком.

Кухнина Амалия Андреевна (г. Витебск, Беларусь)

Бабка бисквитная



Мука - 100 г, яйца - 5 шт., сахар - 100-200 г, замороженная вишня или черешня - 500 г.

Из белков и сахара взбить крутую пену, ввести желтки, вымешать, добавить муку, непрерывно вымешивая. В конце положить вишни или черешни без косточек, эту массу вылить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму.

Выпекать в горячей духовке (190-220°С) в течение 30 минут.

Щелканова Варвара Дмитриевна (г. Тюмень)

Апельсиновая ромовая баба

Мука - 225 г, сухие дрожжи - 1 пакетик, сахарная пудра - 1 ст. л., соль - 1 щепотка, сливочное масло - 100 г, молоко (теплое) - 150 мл, яйцо (взбитое) - 4 шт., сливки (взбитые) для сервировки.

Для украшения: миндаль, апельсиновая цедра.

Для сиропа: сахар - 100 г, цедра и сок 1 апельсина, ром - 5 ст. л.



Высыпьте в миску муку, дрожжи, сахар и соль. Растопите сливочное масло и вылейте в него теплое молоко и яйца. Добавьте к мучной смеси и взбивайте в течение 3-4 минут. Заполните форму на 1/3 смесью и оставьте для поднятия. Выпекайте при температуре 200°С в течение 15-20 минут. Достаньте из духовки, охладите и вынимайте.

Для сиропа: положите сахар, сок и цедру апельсина в кастрюлю и налейте 225 мл воды. Кипятите в течение 5 минут. Только после этого добавьте ром. Процедите сироп и, пока он еще горячий, полейте ложкой ромовые бабы. Когда сироп полностью впитается, остудите ромовые бабы и украсьте.

Савинова Маргарита Дмитриевна (г. Омутнинск)

Кокосовая мазурка



400 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 желтка, лимонный сок.

Кокосовая масса: 300 г кокосовой стружки, 250 мл сладкой сметаны или сливок, 1 пакетик ванильного сахара, сок 1 лимона, 3 белка, 3 ст. л. картофельного крахмала.

Муку порубить ножом с маслом, добавить сахар, желтки, все перемешать. Если тесто получилось очень сухое, добавить сметану. Охладить тесто в холодильнике полчаса, потом раскатать, положить на противень, оставляя борта высотой 2 см.

Кокосовая стружка перемешивается со сметаной, ванильным сахаром и лимонным соком. Потом добавляется крахмал и пена из взбитых белков. Массу разровнять на тесте и печь в очень горячей духовке (230°С) до золотистого цвета.

Толова Татьяна Юрьевна (г. Барнаул)

«Золотые рыбки»



***На 8 рыбок:** 500 г муки, 30 г дрожжей, 60 г сахара, 1/4 л теплого молока, 60 г сливочного масла, 1 яйцо, щепотка соли, тертая цедра 1 лимона.*

1 желток, несколько изюминок, 2 ст. л. сахарной пудры, 2-3 ст. л. лимонного сока, масло - смазать противень.

Из указанных ингредиентов замесим тесто. Подошедшее три раза тесто разделим на куски по 100 г и сформируем из них «рыбки». «Ротики» сделаем двумя маленькими шариками, которые желтком прилепим к голове. По всему туловищу рыбки ножницами сделаем надрезы «чешую». Уложим «рыбки» на противень и дадим еще 15 минут подойти. Духовку разогреем до 220°С. Смажем рыбки желтком и поставим печься на втором уровне снизу. Сахарную пудру и лимонный сок разотрем до консистенции помады. Из помады и изюминок сделаем «рыбкам» «глазки».

Зубкова Елизавета Викторовна (г. Ярославль)

«Русская мазурка»

5 желтков, 175 г сахарной пудры, 1 ст. л. тертой лимонной цедры, 1 ст. л. лимонного сока, 250 г тонко молотого жареного фундука, 5 белков, 1/4 л жирных сливок, 2 ст. л. рома, 2 ст. л. сахарной пудры, разноцветные конфетки в форме яичек.



Форму смажем маслом. Духовку разогреем до 190°С. Желтки разотрем в пену и при непрерывном помешивании постепенно частями добавляем сахар; растираем до тех пор, пока не образуется кремообразная масса. В эту массу понемногу подмешаем лимонный сок, цедру и фундук. Белок взобьем в тугую пену, соединим с желтковой смесью. Переложим эту массу в форму для торта, выровняем верх и поставим на 50 минут печься на втором уровне снизу. Как только торт начнет отставать от стенок формы, выключим духовку. Торт оставим в теплой духовке еще на 15 мин. Испеченную основу торта выложим на решетку и дадим полностью остыть. Сделаем взбитые сливки, подмешаем в них сахар и ром. Намажем верх торта толстым слоем взбитых сливок и украсим разноцветными конфетками.

Лазарева Вера Валентиновна (г. Элиста)

Мазурка с фундуком

Яйцо - 5 шт., сахарная пудра - 1 стакан, лимонная цедра - 1 ст. л., фундук (очищенный) - 250 г, сливки жирные - 1 стакан, ром - 2 ст. л.

Яичные желтки отделить от белков и растереть с сахаром добела. Затем постепенно добавить лимонный сок, цедру, измельченный фундук. Белок взбейте в пену и соедините с желтками. Переложите эту массу в форму и поставьте печься примерно на час. Мазурка будет готова, когда начнет отставать от стенок формы, после чего она должна постоять в горячей духовке еще примерно 15 минут. Остывшую мазурку украсьте взбитыми с сахаром и ромом сливками.

Барелюк Ирина Сергеевна (г. Курск)

Мазурка «Королевская»

Масло сливочное - 400 г, мука - 2 ст., яйцо - 10 шт., сахар - 1 ст., миндаль сладкий (очищенный) - 1 ст., миндаль горький - 10 шт., панировочные сухари.

Растереть добела размягченное сливочное масло, всыпать просеянную муку, вбить по одному яйцу, после чего добавить сахар и очищенный, измельченный миндаль, в том числе и 10 ядер горького миндаля. Тесто хорошо вымесить и положить в продолговатую четырехугольную форму (можно - с плотной бумагой), намазать маслом и посыпать сухарями. Печь в предварительно нагретой до 200 градусов духовке до золотистого цвета.



Пшеницкая Элла Игоревна (г. Брест)

Сладкие петушки

175 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. тертой цедры лимона, ванилин, 1 щепотка соли, 300 г муки, 500 г сахарной пудры, 2 белка.

Вырезать картонные шаблоны для петушков (размером 20x20). Перемешать сливочное масло с сахаром, ванильным сахаром, цедрой, ванилином, солью и мукой. Придать тесту форму шара, завернуть в пленку и охлаждать 60 мин. Разделить тесто на 4 порции и раскатать слоем толщиной 3 мм. Приложить шаблоны и вырезать петушков. Выложить тесто на 2 противня, выстеленные бумагой, и выпекать на средней полке духовки при 180°С по 10-15 мин. каждый. Сделать сахарную глазурь из сахарной пудры, белков и около 2 ст. л. воды. Покрасить глазурь в разные цвета и украсить петушков.

Гричинская Майя Матвеевна (г. Волгодонск)

Пасхальные марципановые «кролики»

100 г молотого миндаля, 55 г сахарной пудры, 25 г какао-порошка, 1,5 ст. л. сахарного сиропа или жидкой глюкозы (можно купить в аптеке), растопленный белый шоколад, цветная глазурь для украшения.



Положить миндаль, сахарную пудру и какао в большую миску, смешать деревянной ложкой. Добавить глюкозу и замесить однородную пасту. Затем сформировать ее в продолговатое полено. Завернуть в пленку и отложить до использования. Чтобы сделать пасхального кролика, положить маленькое количество пасты на ладонь и скатать ее в шарик с помощью другой ладони. Положить марципан на противень, проложенный бумагой, и слегка приплюснуть ладонью. Скатать две сосиски-уши и прикрепить к голове. Сделать мордочки растопленным шоколадом и глазурью. Дать застыть.

Для приготовления белого марципана не используйте какао и замените его сахарной пудрой.

Яворская Галина Григорьевна (г. Миасс)

Пасхальное печенье



175 г сливочного масла, комнатной температуры, 100 г сахара, 1 желток, 250 г простой муки, просеянной, 100 г сахарной пудры, просеянной, капля желтого красителя, шоколадная посыпка и мини-шоколадные яйца.

Разогреть духовку до 180°С. Накрыть два противня пергаментом. Положить масло и сахар в миску и взбить деревянной ложкой. Добавить желток, муку и замесить тесто. Накрыть стол бумагой для выпечки и положить сверху тесто. Накрыть пленкой и раскатать тесто до толщины монеты. Снять пленку. Формочкой диаметром 6 см вырезать 30 печений, раскатывая тесто, если необходимо. Положить печенье на противни. Выпекать 15 минут. Дать остыть. Смешать сахарную пудру с несколькими каплями воды и красителя и украсить печенье. Посыпать шоколадной посыпкой и мини-яйцами.

Пиньковская Анна Аркадьевна (г. Коломна)

«Старопольская» мазурка

370 г пшеничной муки, 350 г сливочного масла, 120 г сахарной пудры, 120 г очищенного миндаля, 4 вареных желтка, 2 сырых желтка, ягоды из варенья, лимонная цедра, щепотка соли.



В глиняной миске растереть в пену масло. К растертому маслу прибавить сахарной пудры, очищенного и порубленного (не молотого!) миндаля, немножко лимонной цедры, пшеничную муку, вареные и протертые сквозь сито желтки, 1 сырой желток и щепотку соли. Из перечисленных компонентов замесить на доске однородное по консистенции тесто и дать ему «отдохнуть» в холодном месте по крайней мере час. Из 2/3 теста раскатать пласт толщиной в палец и выложить им лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Из оставшегося теста скатать валики толщиной в карандаш и уложить их на тесте в виде решетки. Всю мазурку смазать при помощи перышка или мягкой плоской кисточки сырым желтком и печь в духовке до светло-золотистого цвета. Когда мазурка совершенно остынет, вложить в клеточки вынутые от сиропа вишню, черешню или мелкую клубнику. Все это можно еще полить легкой глазурью, приготовленной из 100 г сахарной пудры, растертой с ложкой горячей воды и ложкой лимонного сока.

Макаркин Игорь Иванович (г. Мытищи)

Бабка из манной крупы с изюмом



Яйцо - 2 шт., сахарный песок - 80-100 г, изюм - 80 г, манная крупа - 1/3 ст., молоко - 1,25 ст., ванилин - на кончике ножа.

Желтки растереть с сахаром. Изюм (без косточек) перебрать, промыть и просушить на салфетке. Белки взбить в густую пену и поставить на холод. Сварить на молоке густую манную кашу, снять с огня, остудить, добавить при помешивании растертые желтки, ванильный сахар, изюм, взбитые белки. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму или глубокую сковороду, запечь в духовке.

Лепина Юлия Павловна (г. Ярцево)

Песочная баба

Мука - 500 г, сода - 2 ч. л., изюм - 50 г, миндаль - 30 г, тертые сухари, слив. масло - 200 г, яйца - 4 шт., сахарная пудра - 250 г, ванилин, лимонный сок - 2 ст. л., молоко - 1 ст.



Муку смешать с содой. Изюм промыть, обсушить. Миндаль порезать. В миске растереть масло с желтками (поочередно добавляя по одному желтку), сахарной пудрой, ванилином, лимонным соком, мукой и молоком. Когда получится однородная масса, смешать ее с сухофруктами. Выложите тесто в форму, смазанную достаточно большим слоем масла, и поставить в средне разогретую духовку, выпекать 40-45 минут.

Еще теплую бабу посыпать сахарной пудрой с ванилином и остудить.

Нартова Нина Семеновна (г. Туринск)

Мазурка сливочная

Мука - 1 кг, масло сливочное - 600 г, яйцо (желтки) - 3 шт., яйцо (целое) - 1 шт., ванильный сахар по вкусу, дрожжи свежие - 40 г.

Для начинки (сливочная помадка): сметана - 1 стакан, сахар - 2 стакана, ванильный сахар по вкусу.

Дрожжи растереть насухо с небольшим количеством муки, переложить их в остальную муку, находящуюся на разделочной доске, положить размягченное масло, желтки и яйцо, ванильный сахар и замесить тесто, не вымешивая его очень долго. Оформить тесто в виде валика, завернуть в фольгу или чистое полотенце и положить в холодильник не менее чем на час.

Мазурки лучше всего выпекать на противне, выложенном фольгой. Мазурки смотрятся красивее, когда они небольшие. Для этого противень разделить на четыре или две части при помощи полосок из фольги, сложенной вдвое. В приготовленные таким образом «формочки» уложить тесто толщиной 0,5 см. Края смазать белком и обложить их тоненькими валиками из теста. Выпекать в горячей духовке при температуре около 220 градусов до получения золотистого цвета. Если края изделия начнут пригорать, прикрыть их полосками фольги или влажной бумагой. Вынимать горячими, а начинку положить только после того, когда полностью остынут.

Для сливочной помадки: в кастрюлю влить сметану, всыпать сахар и ванильный сахар. Кастрюлю поставить на небольшой огонь, довести до кипения и, помешивая, варить 10-15 минут. Снять с огня и, помешивая, охладить. Теплой массой полить выпеченное тесто.

Пяшина Светлана Степановна (г. Чернушка)

Мазурка из геркулеса

Геркулес (овсяные хлопья) - 200 г, сахарная пудра - 1/2 ст., яйцо - 3 шт., молоко - 2 ст. л., сода - 1/2 ч. л., миндальная эссенция по вкусу.

Для глазури: сахарная пудра - 1/2 ст., яйцо - 1 шт., сок 1/2 лимона, какао - 2 ст. л.



Геркулес подрумянить на сухой сковороде, остудить, перемешать с молоком. Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром, перемешать с геркулесом, добавить соду и миндальную эссенцию. Белки взбить в пену и осторожно перемешать с основной массой. Выложить на смазанную маслом форму. Выпекать 15-20 минут в нагретой духовке при 220 градусах. Остывшую мазурку полить глазурью.

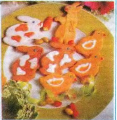
Для глазури: сахарную пудру взбить с белком, пока масса не приобретет белый цвет, влить сок лимона, добавить какао и хорошо перемешать.

Чефранова Инна Игоревна (г. Назрань)

«Пасхальные утята»

500 г муки, 30 г дрожжей, 60 г сахара, 1 стакан молока, 60 г сливочного масла, 1 яйцо, щепотка соли, 2 желтка, 200 г черносмородинового джема, 2 ст. л. сахарной пудры, 3 ч. л. лимонного сока, несколько штук изюма.

Просейте муку и сделайте в ней углубление, в которое положите дрожжи, сахар и молоко. Замесите тесто и поставьте его подходить в теплое место на 30 минут. Месить тесто нужно до тех пор, пока оно не начнет отставать от пальцев. Поставьте еще подходить на 15 минут. В это время подготовьте из картона шаблоны утят. Раскатайте тесто толщиной 5 мм и вырежьте утят. Положите на одну фигурку немного джема и накройте второй фигуркой, скрепите их между собой. Смажьте фигурки взбитым желтком и сделайте из изюма глаза. Дайте утятам подойти и выпекайте при температуре 200 градусов примерно 15-20 минут.



Камалетдинова Нэлли Геннадьевна (г. Одинцово)

Кекс «Зебра пасхальная»

1 кг муки, 80 г дрожжей, 1 стакан молока, 150 г сахара, 1 чайная ложка ванилина, 1 чайная ложка соли, 200 г миндаля, цедра 1 лимона, сахарная пудра.

Муку просеять и сделать посередине небольшое углубление. В него положить дрожжи и сахар, влить немного теплого молока и замесить опару. Оставить ее подходить в теплом месте на 30 минут. Затем смешать оставшийся сахар, яйца, муку, молоко, соль, лимонную цедру и соединить с опарой. Дать тесту еще раз подойти. После второго подхода добавить в тесто нарезанный кусочками миндаль. Готовое тесто выложить в форму и оставить подходить на 15 минут. Выпекать 1 час при 200°С. Когда кекс будет готов, украсить его полосками сахарной пудры.

Савинова Людмила Андреевна (г. Волжский)

Трехцветная бабка

150 г сливочного масла, 3 яйца, 150 г сахара, 150 г муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 50 г горького шоколада, 50 г молотых орехов, 1 столовая ложка апельсинового ликера, 1/2 чайной ложки шафрана, 3 столовых ложки сливок.

Перемешать размягченное сливочное масло до образования крема. Отделить белки от желтков. Добавить к маслу желтки, 100 г сахара и взбить. Взбить белки с оставшимся сахаром. Смешать муку с разрыхлителем, просеять и, добавляя по 1 столовой ложке, перемешать со сливочной массой, перемешать с белками. Смазать маслом форму и посыпать ее сухарями. Разделить тесто на 3 порции. Расплавить шоколад на горячей водяной бане и перемешать с 1 порцией теста. Перемешать вторую часть с орехами и сливками. Смешать шафран с ликером и добавить к третьей порции. Выложить в форму для выпечки шафрановое тесто. Затем добавить туда шоколадную массу и в самом конце - ореховую. Разровнять и выпекать в духовке 50 мин. при 175°С. Вынуть бабку из духовки и дать ей немного остыть в форме. Затем опрокинуть на решетку и дать полностью остыть. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Лепина Юлия Павловна (г. Ярцево)

Пасхальные корзиночки

500 г муки, 40 г дрожжей, 250 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 щепотка соли.

Муку просеять и сделать посередине лунку. Раскрошить в нее дрожжи, добавить немного сахара и молоко. Вымесить опару и оставить ее подходить на 15-20 минут. Затем добавить в опару растопленное сливочное масло, яйцо, соль и сахар и замесить тесто. Вымешивать тесто следует до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Готовое тесто раскатать и нарезать на небольшие полоски. Эти полоски по две скрутить спиралью длиной 30 см, а потом свернуть ее в кольцо. Уложить гнездышки на противень, смазанный жиром, дать 15 минут подойти, а затем выпекать 20 минут при 200°С.

Голованова Любовь Родионовна (г. Бугуруслан)

Трюфельные мини-яйца

Для трюфельных яиц: 350 г молочного или темного шоколада хорошего качества, 50 г сливочного несоленого масла, 6 ст. л. сливок, тертая цедра 1 апельсина.

Для покрытия яиц: 225 г горького шоколада, 225 г молочного шоколада, посыпка для торта (для украшения).



Все продукты для трюфелей положить в миску и нагреть на маленьком огне, помешивая лопаточкой. Как смесь хорошо соединится, снять с огня и переложить в миску. Оставить на 1 час при комнатной температуре. Чайной ложкой сформировать маленькие шарики и быстро руками придать им форму яиц. Поместить на поднос и поставить в холодильник.

Для покрытия: растопить молочный и горький шоколад в разных мисочках в микроволновке (30 сек.), помешивая. Не перегрейте, иначе миска нагреется. Накалывать осторожно яйца ножом и опускать в молочный или горький шоколад. Класть обратно на поднос и посыпать обсыпкой для торта. Оставшийся шоколад растопить и перелить в мешки, отрезать по одному уголку и украсить яйца сверху.

Мурашова Виктория Андреевна (г. Норильск)

Сладкие пасхальные фигурки

125 г мягкого сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара, 2 яйца, 200 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 2 ст. л. рома, 4 ст. л. молока, масло и панировочные сухари для форм, 50 г сахарной пудры для посыпки.



Положить в миску масло и взбить с сахаром и ванильным сахаром. Перемешать с яйцами. Смешать муку и разрыхлитель и добавить к сливочной массе с ромом и молоком. Мешать, пока тесто не начнет опадать с ложки. Нагреть духовку до 180 градусов. Смазать маслом формы для выпекания (в виде барашка, зайчика или яйца) и посыпать их сухарями. Наполнить подготовленные формочки тестом так, чтобы 1 см от края оставался свободным, и разровнять тесто. Выпекать фигурки 25 минут. Дать фигуркам остыть в формах. Затем осторожно вынуть их и дать полностью остыть. Перед тем как подавать на стол, посыпать небольшим количеством сахарной пудры.

Билых Ольга Алексеевна (г. Пятигорск)

Печенье «Пасхальные яйца»

2 стакана муки, 1 ч. л. разрыхлителя, щепотка соли, 1 стакан сахара, 100 г размягченного сливочного масла или маргарина, 2 пакетика ванилина, 1 вареное яйцо, 1 стакан шоколада, разломанного на мелкие кусочки.

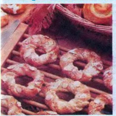
Для украшения: белый шоколад, пищевой краситель, ванильная глазурь.



Разогрейте духовку до 175°С. Смешайте муку, разрыхлитель и соль. Взбейте масло с сахаром и ванилином до полного растворения сахара. Соедините обе смеси и добавьте шоколад, вымесите тесто. Смажьте маслом и присыпьте мукой столовую ложку, утрамбуйте в нее столько теста, чтобы полностью заполнить ложку. Переложите сформованное тесто на сухой противень выпуклой стороной вверх. Таким же образом сформуйте оставшееся тесто. Выпекайте 10-12 минут, пока края печенья слегка не зазолотятся. Охладите на противне 2 минуты, затем переложите на решетку и охладите полностью. Разделите белую глазурь на несколько частей и окрасьте каждую часть в разные цвета. Украсьте печенья по Вашему вкусу. При желании печенья можно соединить попарно. Используйте для прослойки джем, крем или глазурь.

Мороз Ирина Ильинична (г. Ростов-на-Дону)

Греческое пасхальное печенье



100 г слив. масла, 150 г сахара, 3 яйца, 50 мл апельсинового сока, 600 г муки, 2 ст. л. пекарского порошка, 1/2 ст. л. соды, 1 яйцо, взбитое, 7 ст. л. молока.

Взбить масло, постепенно добавляя сахар. Добавить яйца и апельсиновый сок. Добавить муку, соду и пекарский порошок, замесить мягкое тесто. Слепить печенья и смазать смесью молока и яйца. Традиционное греческое печенье состоит из двух полосок теста, обвивающих друг друга, обмазанных молоком с яйцом и посыпанных кунжутным семенем. Выложить печенье на промазанный жиром противень и запекать при температуре 180°С 10-12 мин.

Железная Алла Дмитриевна (г. Тверь)

Мазурка финиковая

500 г сахарной пудры, 6-7 белков, 250 г фиников без косточек, 250 г очищенного миндаля, 250 г горького шоколада.

Белки очень крепко взбить, постепенно добавляя по 1 ст. ложке сахарную пудру, пена должна быть такой плотной и блестящей, чтобы ее можно было резать ножом. Взбитую пену растирать в глиняной миске еще 30 минут (миксером на быстрых оборотах - 10 мин), после чего к ней, уже не растирая, нарезанные тонкой соломкой финики, нарубленный очищенный миндаль, тертый горький шоколад. Все компоненты осторожно перемешать, положить эту массу на облатки, чтобы она была толщиной в палец, и печь в умеренно нагретой духовке так, чтобы мазурки скорее подсыхали, нежели пеклись. После того как мазурки совершенно остынут, острым ножом подровнять края и покрыть глазурью (сахар растереть с водой и добавить ананасовую эссенцию, либо сахар растереть с апельсиновым ликером или апельсиновой водкой). Приведенная рецептура рассчитана на две мазурки.



Камалова Оксана Анатольевна (г. Обнинск)

Баба из мороженого с вишней

Для бабы: изюм - 60 г, вишневая водка - 6 ст. л., вишня (засахаренная) - 80 г, фисташки (измельченные) - 50 г, мороженое (ванильное) - 750 г.

Для соуса: вишня консервированная (без косточек) - 1/2 банки, крахмал - 1 ст. л., вишневый ликер - 1 ст. л., вишневая водка - 1 ст. л.

Изюм промыть горячей водой, обсушить, положить в миску, полить вишневой водкой, накрыть и дать набухнуть. Вишню порубить вместе с фисташками, смешать с изюмом и настаивать в закрытой посуде. Ванильное мороженое нарезать не слишком большими кубиками, дать чуть растаять до кремообразного состояния. Половину этой массы положить в форму для «бабы» и разровнять. Сверху уложить фруктовую смесь и покрыть оставшимся мороженым. Снова тщательно разровнять поверхность и поставить форму в морозильник. Из вишни приготовить пюре и вместе с их соком (часть сока оставить) довести до кипения. Крахмал размешать с оставшимся вишневым соком, влить в кипящее пюре и, не переставая помешивать, довести до кипения. Снять с плиты, соус приправить вишневым ликером и водкой, охладить, помешивая. Непосредственно перед подачей к столу на секунду опустить форму в горячую воду и опрокинуть бабу на блюдо. По желанию полить ее соусом, оставшийся соус подать отдельно.

Кашина Кристина Алексеевна (г. Брянск)

Мазурка ореховая

Мука - 1 кг, масло сливочное - 600 г, яйцо (желтки) - 3 шт., яйцо (целое) - 1 шт., ванильный сахар по вкусу, дрожжи свежие - 40 г.

Для начинки: сметана - 1 стакан, сахар - 2 стакана, ванильный сахар по вкусу, орехи грецкие (измельченные) - 1 стакан.



Дрожжи растереть насухо с небольшим количеством муки, переложить их в остальную муку, находящуюся на разделочной доске, положить размягченное масло, желтки и яйцо, ванильный сахар и замесить тесто, не вымешивая его очень долго. Оформить тесто в виде валика, завернуть в фольгу или чистое полотенце и положить в холодильник не менее чем на час. Мазурки лучше всего выпекать на противне, выложенном фольгой. Мазурки смотрятся красивее, когда они небольшие. Для этого противень разделить на четыре или две части при помощи полосок из фольги, сложенной вдвое. В приготовленные таким образом «формочки» уложить тесто толщиной 0,5 см. Края смазать белком и обложить их тоненькими валиками из теста. Выпекать в горячей духовке при температуре около 220 градусов до получения золотистого цвета. Если края изделия начнут пригорать, прикрыть их полосками фольги или влажной бумагой. Вынимать горячими, а начинку положить только после того, когда полностью остынут.

Для начинки: в кастрюлю влить сметану, всыпать сахар и ванильный сахар. Кастрюлю поставить на небольшой огонь, довести до кипения и, помешивая, варить 10-15 минут. Снять с огня и, помешивая, охладить. К сливочной помадке добавить 1 стакан измельченных грецких орехов. Теплой массой полить выпеченное тесто и украсить половинками орехов.

Голованова Любовь Родионовна (г. Бугуруслан)

Шоколадные яйца с муссом

4 шоколадных яйца, 150 г мороженой малины, 100 мл сливок, 5 г желатина, 20 г сахарной пудры, белый шоколад.

Провернуть малину в блендере. Затем пропустить через ситечко. Замочить желатин в ложке воды, затем кастрюльку поставить на огонь, чтобы он расплавился, после чего влить желатин в малиновый сок и размешать. Взбить сливки с сахарной пудрой, добавить желе, пока не застыло, и размешать. У шоколадных яиц отрезать макушку. С помощью кондитерского мешка наполнить их муссом, украсить ягодками малины и стружкой белого шоколада. Поставить в холодильник на 2-3 часа.

Закревская Анжела Вадимовна (г. Подольск)

Баба «Нежная»

Мука - 1/2 стакана, яйцо - 6 шт., яйцо (желтки) - 3 шт., сахарная пудра - 1/2 стакана, масло сливочное 100 г, цедра 1/2 лимона, ванильный сахар по вкусу.



Сначала взбивайте яйца и желтки с сахаром до загустения на горячей водяной бане. Затем продолжайте взбивание массы, сняв посуду с водяной бани, до полного охлаждения, после чего добавьте муку, измельченную цедру лимона, ванильный сахар и растопленное теплое, но не горячее сливочное масло. Быстро замесите легкое воздушное тесто, вылейте в форму, заполняя ее лишь до половины. Форму предварительно обильно смажьте размягченным сливочным маслом, обсыпьте мукой или панировочными сухарями. Осторожно поставьте форму в нагретую до температуры 180 градусов духовку. Выпекайте до готовности. Охлажденную бабу осторожно выньте из формы, посыпьте сахарной пудрой с ванилином.

Лапутина Вера Андреевна (г. Сургут)

Баба «Медовая»

Мука - 1 кг, мед - 550 г, дрожжи - 70 г, сливки - 1 стакан, яйцо (желтки) - 10 шт., масло сливочное - 400 г, соль по вкусу.

Мед вскипятите и, сняв образовавшуюся пену, снимите с огня, осторожно смешайте со сливками, добавьте муку и замесите не слишком густое тесто. Дайте ему остыть до температуры парного молока, после чего введите растворенные в небольшом количестве молока или сливок вспенившиеся дрожжи, хорошо перемешайте, прикройте полотенцем, поставьте в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавьте растопленное, но не горячее сливочное масло, взбитые желтки, соль и сколько потребуется муки. Тесто тщательно вымесите, положите в формы, обильно смазанные размягченным маслом и подпыленные мукой, заполняя их до половины. Выпекайте при температуре 180 градусов до готовности.



Дряхлова Анна Гавриловна (г. Волгодонск)

Баба «Ромовая»

***Для теста:** яйцо - 3 шт., сахар - 3/4 стакана, мука - 3/4 стакана.*

***Для пропитки:** вишневый сок - 1 стакан, ром - 2 ст. л.*

***Для соуса:** ром - 3-4 ст. л., яйцо (желток) - 2 шт., сливки - 1 стакан, крахмал - 1 ст. л.*



Яйца с сахаром взбейте миксером до получения стойкой пены, осторожно порциями всыпьте муку, быстро замесите тесто и так же осторожно наполните им форму, обильно смазанную маслом и присыпанную мукой. Осторожно поставьте форму с тестом в духовку, выпекайте при температуре 180 градусов до образования золотистой корочки. Выпеченную бабу аккуратно извлеките из формы, охладите, пропитайте вишневым соком с ромом, для чего опустите бабу в миску с пропиткой.

Для приготовления соуса: на паровой бане взбейте сливки с желтками, добавьте крахмал и в конце влейте ром, доведите до загустения. При подаче к столу бабу полейте сладким соусом.

Милютина Наталья Анатольевна (г. Челябинск)

Баба «Ванильная»



***Для теста:** мука - 3/4 стакана, дрожжи - 20 г, молоко - 1/3 стакана, яйцо (желток) - 4 шт., сахар - 4 ст. л., масло сливочное - 160 г, ванильный сахар по вкусу, изюм (без косточек) - 100 г, ром - 1 ст. л., цедра 1/2 лимона.*

***Для обсыпки:** сахарная пудра - 1 ст. л.*

Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте теплое растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, натертую цедру лимона и в самом конце - желтки. Затем всыпьте муку и тщательно взбейте. Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавьте предварительно вымытый, обсушенный и обваленный в муке изюм. Наполните тестом смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, поставьте в теплое место. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекайте при температуре 180 градусов до готовности в течение 45 минут. Когда баба немного остынет, осторожно извлеките ее из формы, после охлаждения посыпьте сахарной пудрой.

Рябкова Галина Никифоровна (г. Черкесск)

Баба сбивная «Муслиновая»

Для теста: пшеничная мука - 1 стакан, яйцо (желтки) - 12 шт., сахар - 1,4 стакана, масло сливочное - 100 г, ванилин по вкусу.

Для опары: дрожжи - 60 г, молоко - 1/2 стакана, мука - 1 ст. л., сахар - 1 ч. л.

Желтки влейте в эмалированную кастрюлю и прибавьте сахара, вставьте ее в кастрюлю большего размера с горячей водой и взбивайте желтки венчиком до тех пор, пока масса не побелеет и не загустеет. Добавьте подготовленную опару. Для этого дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте 1 ст. л. муки, 1 ч. л. сахара, размешайте, дайте опаре подойти. Соедините опару со взбитыми охлажденными желтками, добавьте стертую в порошок 1 ст. л. ванили и стакан просеянной и слегка подогретой пшеничной муки. Тесто взбивайте не менее получаса, после чего влейте в него растопленное, но не горячее, а чуть теплое масло и снова взбивайте около 20 минут. Поставьте тесто для брожения в теплое место. После того как тесто поднимется, положите в смазанную маслом и немного подогретую рифленую форму для баб. Когда тесто вновь подойдет и заполнит форму до краев, осторожно, избегая толчков, поставьте форму в хорошо нагретую духовку. Время выпечки при температуре 180 градусов около 60-70 минут.

Громова Елена Ивановна (г. Чебоксары)

Мазурка шоколадная

Мука - 1 кг, масло сливочное - 600 г, яйцо (желтки) - 3 шт., яйцо (целое) - 1 шт., ванильный сахар по вкусу, дрожжи свежие - 40 г.

Для начинки: сметана - 1 стакан, сахар - 2 стакана, ванильный сахар, какао - 2 ст. л.

Для украшения: черный шоколад.

Дрожжи растереть насухо с небольшим количеством муки, переложить их в остальную муку, находящуюся на разделочной доске, положить размягченное масло, желтки и яйцо, ванильный сахар и замесить тесто, не вымешивая его очень долго. Оформить тесто в виде валика, завернуть в фольгу или чистое полотенце и положить в холодильник не менее чем на час. Мазурки лучше всего выпекать на противне, выложенном фольгой. Мазурки смотрятся красивее, когда они небольшие. Для этого противень разделить на четыре или две части при помощи полосок из фольги, сложенной вдвое. В приготовленные таким образом «формочки» уложить тесто толщиной 0,5 см. Края смазать белком и обложить их тоненькими валиками из теста. Выпекать в горячей духовке при температуре около 220 градусов до получения золотистого цвета. Если края изделия начнут пригорать, прикрыть их полосками фольги или влажной бумагой. Вынимать горячими, а начинку положить только после того, когда полностью остынут.

Для начинки: в кастрюлю влить сметану, всыпать сахар и ванильный сахар. Кастрюлю поставить на небольшой огонь, довести до кипения и, помешивая, варить 10-15 минут. Снять с огня и, помешивая, охладить. К половине сливочной помадки добавить какао. Теплой массой полить выпеченное тесто и украсить натертым на крупной терке шоколадом.

Гудкова Ольга Алексеевна (с. Надежда)